「丸さ」と「厚さ」が、旨さを変える。

＊図はイメージです。

「羽釜の丸み」と「大火力」で、かまどのように炊き上げる。本丸対流うまみ炊き

羽釜の丸みで激しい熱対流を生む。

本丸釜曲線
羽釜独特の上部のすぼまりや側面の丸みを再現。かまど炊きのような強い熱対流を起こし、炊きムラを抑えます。

丸い釜底
羽釜同様の角度が、熱対流をうながします。

かまどのような大火力で炊き上げる。

厚釜5mm(釜底)
溶湯鍛造ならではの気泡のない緻密な鍛造厚釜。厚さ5mmの釜底でしっかり熱を蓄えます。

鉄発熱体 NEW
IHと相性が良く、発熱効率の高い鉄を採用。かまど炊きのような大火力を生み出し、内釜全体をすばやく高温に。

真空でひたし、圧力で炊く。おいしさを引き出すこだわりの技術。

お米の芯まですばやく吸水
真空ひたし
自然吸水で約2時間かかっていた「ひたし」が約20分※1で完了。

お米の旨みを引き出す
真空うまみ引き出し※2

色ツヤ長持ち
真空美白保温 最大40時間
(白米40時間)ecoモード除く※3

重い木蓋のような圧力で、お好みの炊き上がりを実現
圧力可変コントロール 最大1.05気圧

＊図はイメージです。

遠赤効果でお米の芯まで熱を届ける
備長炭入り遠赤外線コート
(内枠リングにコーティング)

熱を伝わりやすくし、沸騰力を高める
釜底WAVE

おいしさも、健康も。暮らしに便利な炊飯コースが充実。

からだもよろこぶ 麦ご飯コース NEW

からだに良いといわれている「麦ご飯」。独自の真空技術で麦にも白米にもすばやく吸水させ、鍛造厚釜による熱対流と専用の炊飯コースでしっかりおいしく炊き上げます。また、保温時も真空技術で内釜に残る空気を追い出し、水分の蒸発を抑えて保温します(12時間)。

他にも選べる、ヘルシーな炊飯コース

- 玄米コース
- 雑穀米コース
- 分づき米コース

※1.RC-10VXJ 白米・ふつうコース炊飯時(電圧100V 室温・水温23℃)室温・水温など環境条件によっては異なります。※2.「本かまど」、「本かまどしゃっきり」、「本かまどもちもち」コースのみ。 ※3.「ecoモード」選択時は、保温時間は12時間です。保温中は真空ポンプが作動しません。※4.RC-10VXJ:7本、RC-18VXJ:9本
※5.保証期間内に内側のフッ素樹脂コーティングがはがれた場合は新品とお取り替えいたします(取扱説明書の記載事項にそわない使い方をした場合は対象外となります)。

真空圧力IH　丸釜の熱対流で、一粒一粒ムラなくふっくら。

新潟産 NEW

(W)グランホワイト

(R)グランレッド

RC-10VXJ (W)(R) オーブン価格＊ 1.0L炊き 約0.5〜5.5合

目標年度	省エネ基準達成率	年間消費電力量
2008年度	108%	81.0kWh／年

RC-18VXJ (W)(R) オーブン価格＊ 1.8L炊き 約1合〜1升

目標年度	省エネ基準達成率	年間消費電力量
2008年度	108%	127.1kWh／年

eco モード 1回当たりの炊飯時消費電力量の比較

eco モード	1.0L(3カップ炊飯)	1.8L(4カップ炊飯)	白米(ふつう)	1.0L(3カップ炊飯)	1.8L(4カップ炊飯)
	170.0Wh	225.0Wh		200.0Wh	257.0Wh

省エネ法・特定機器「ジャー炊飯器」の測定方法

形名	おいしさ機能													使いやすさ		
	圧力	気圧コントロール	炊き分け(白米・無洗米)	そくうまコース	高火力カニ穴沸騰	内釜	溶湯鍛造製法	外面コーティング	内面コーティング	釜底厚さ	釜底WAVE	ひたし	保温	予約	クリーンフレーム	炊き上がり残時間表示	表示部
RC-10VXJ RC-18VXJ	1.05気圧	0.7〜1.05気圧	「本かまど」炊き分け3コース	●	●※2	鍛造かまど本丸鉄釜	●	銅コート	ダイヤモンドチタンコート	5mm	7本 9本	※2 真空うまみ引き出し	※3 真空美白保温40時間	真空うるおい	●(ステンレス)	●	バックカラー液晶(オレンジ)

＊このページは真空圧力IHタイプRC-10VXJの機能を中心に紹介しています。

＊医療用ペースメーカーをお使いの方は、IH炊飯器をご使用の際には専門医とよくご相談の上お使いください。＊圧力式炊飯器は内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。＊オープン価格の商品は希望小売価格を定めておりません。